



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Master in Comunicazione per le Industrie Creative
Master in Comunicazione per il Settore Enologico e il Territorio
a.a. 2019-2020



CORSO DEGUSTAZIONE VINO

DOCENTI:

Domenico Tappero Merlo, imprenditore vitivinicolo e host

Alessandra Dinato, sommelier professionista, giudice di concorsi enologici

Fabrizio Cimiotta, partner Wine Tip, distributore di vini ed esperto di marketing del vino

*Per i primi 3 incontri il corso prevede necessariamente l'acquisto di un kit di 6 bottiglie recapitato a casa.
Costo del kit 6 bottiglie € 120 (necessario per i primi tre incontri)
Chi interessato potrà ricevere un'ulteriore cassa di 6 vini per gli ultimi due incontri.
Costo del kit completo 12 bottiglie € 160*

PROGRAMMA:

Mercoledì 13 maggio ore 17.00-19.00 (2 spumanti)

Utilizzo dei 5 sensi per degustare un vino (visivamente, olfattivamente e gustativamente) – Parte 1

Mercoledì 20 maggio ore 17.00-19.00 (2 vini bianchi)

Utilizzo dei 5 sensi per degustare un vino (visivamente, olfattivamente e gustativamente) - Parte 2

Venerdì 22 maggio ore 17.00-19.00 (2 vini rossi)

- L'impatto della conduzione agronomica sul profilo dei vini
- Degustazione interattiva organizzata da Winetip con la partecipazione di un produttore

Venerdì 29 maggio ore 17.00-19.00 (2 vini rossi con partecipazione produttore)

- Le tecniche di cantina e il loro impatto sul profilo dei vini
- Degustazione interattiva organizzata da Winetip con la partecipazione di un produttore

Mercoledì 3 giugno ore 17.00-19.00 (2 spumanti metodo classico con partecipazione produttore + 2 vini bio)

- I vini biologici e biodinamici
- Domande e Risposte su quanto appreso nelle lezioni precedenti